









(Sous réserve des livraisons et de la maturité des fruits)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>Semaine du</b> 29 août au 2 septembre	<b>Pas d'école</b>	<b>Pas d'école</b>	<b>Pas d'accueil de loisirs</b>	Melon Poêlée de lieu noir Purée de patates douces Crème dessert bio au chocolat	<b>« bon pour la planète »</b> Tartine au fromage de raclette Lentilles bio aux courgettes et tomate Riz basmati Pêche
<b>Semaine du</b> 5 au 9 septembre	 Concombre bio à la ciboulette Carbonade de bœuf aux pruneaux / boulettes de céréales à la tomate Haricots plats, pommes vapeur persillées Yaourt bio fermier sucré	 <b>« bon pour la planète »</b> Tomate bio mozzarella Curry de légumes aux fèves Semoule bio Banane bio	Pastèque Hoki à la normande Aubergines, pépinettes Petits suisses aromatisés	Salade au vinaigre de framboise Jambon / thon Frites au four Gouda bio Raisin blanc	 Betteraves rouges aux pommes Pêche du jour au citron Poêlée de riz camarguaise Pot de glace
<b>Semaine du</b> 12 au 16 septembre	Macédoine de légumes Veau à la crème d'ail / quenelles à la béchamel Piperade, boulgour bio Yaourt à boire	Salade aux dés de fêta Œufs durs sauce mornay Chou-fleur persillé, pommes vapeur Yaourt bio aux fruits mixés	Rôti de porc à la milanaise / steak céréales à la milanaise Petits pois, pommes de terre au paprika Edam bio prunes	 <b>« bon pour la planète »</b> Melon Gratin de crozets de sarrasin aux champignons Pomme bio	Navet bio râpé aux raisins secs Filet de colin au safran Purée de carottes bio et potiron bio Crème dessert bio vanille
<b>Semaine du</b> 19 au 23 septembre	Concombre à la crème Émincé de poulet provençal / steak fromager Chou romanesco pommes de terre lamelles Yaourt fermier bio aux fruits	 <b>« bon pour la planète »</b> Carottes bio râpées Pâtes tricolore à la bolognaise végétale, gruyère Poire bio	Céleri bio à la moutarde ancienne Agneau aux quatre épices / pois chiche à la coriandre Légumes couscous, semoule bio Fromage blanc sucré	Salade au vinaigre balsamique Hachi parmentier Saint Paulin bio Raisin noir	 Pêche du jour aux agrumes Fondue de poireaux bio, perles Tomme des Pyrénées Choco trésor
<b>Semaine du</b> 26 au 30 septembre	Tomate bio Escalope de dinde à la coriandre / boulettes végétales à la coriandre Haricots beurre, pommes vapeur Petits suisses sucrés	 <b>« bon pour la planète »</b> Salade aux dés de mimolette Dahl de lentilles aux épinards Riz basmati Pomme bio	 Betteraves rouges au maïs Porc à la moutarde / hoki à la moutarde Salsifis, pommes de terre boulangère Dany chocolat	Émincé de bœuf à l'aigre douce / œufs durs sauce mornay Fusillis bio aux courgettes, gruyère Yaourt fermier sucré prunes	Crêpe au fromage Marmite du pêcheur (colin) Blé Banane bio

Dans le cadre du Règlement CE n°1169/2011 (ou Règlement INCO : Informations des Consommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, fruits à coque, mollusques, céleri, lupin, graine de sésame, moutarde, lait, anhydride sulfureux et sulfites.

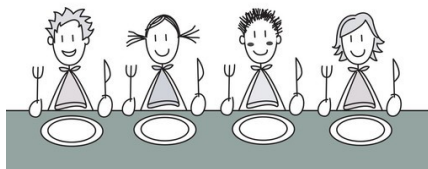


## Les objectifs de la Cuisine Centrale

Les repas sont fabriqués au sein de la Cuisine Centrale, en liaison froide en privilégiant le « fait maison ».

Les agents municipaux mettent tout en œuvre afin que le repas du midi, moment important de la journée des enfants, se déroule dans les meilleures conditions possibles. Chaque jour de classe, près de **2600 enfants watrelois**, répartis dans **14 restaurants scolaires**, bénéficient des quatre engagements de notre service :

- ◆ La sécurité des aliments
- ◆ La qualité nutritionnelle
- ◆ La traçabilité des produits
- ◆ L'éducation au goût.



## MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES

Du 1er au 30 septembre 2022

### Pour tout renseignement :

Sylvie BERTRAND

Diététicienne

Unité Centrale de Production

475 rue du Sapin Vert

59150 WATTRELOS

03.20.81.59.68

cuisine.centrale@ville-watrelos.fr



## En bref, qu'est-ce-que je mange ?

- \* Des poissons issus de la pêche responsable : poisson frais en fonction des arrivages du port de Boulogne parmi les espèces suivantes : filet de cabillaud, filet de lieu jaune, filet de plie, filet de merlu
- \* Des fruits et légumes frais : en privilégiant la cuisine traditionnelle
- \* Des viandes d'élevages français : avec la garantie d'un élevage dans le respect de l'animal
- \* Des produits issus de l'agriculture biologique et aliments labélisés : des produits régionaux sont utilisés pour confectionner les menus
- \* Des repas alternatifs sans viande intitulés « bons pour la planète » : riches en protéines végétales, permettant de préserver l'environnement
- \* Du pain frais : provenant des boulangeries artisanales watreloisennes.

## ZOOM SUR... LES MENUS !

- La première mission de la pause méridienne est de proposer à l'enfant un repas de qualité, en quantité adaptée à ses besoins, dans les meilleures conditions d'hygiène et de sécurité
- Le temps de restauration est aussi un moment de convivialité et de détente pour l'enfant
- L'éveil alimentaire et l'éducation au goût prennent une place importante. Il est nécessaire d'éveiller chaque jour leur sens et de susciter leur curiosité pour se familiariser à tous les aliments.

